REVUE DE VITICULTURE

L'EVOLUTION ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE DU VIN (1)

Répercussion de l'Evolution commerciale sur l'Ecoulement des divers Genres de Vins

Ainsi l'évolution de l'industrie œnologique a pour conséquence de classer les vins en deux grandes catégories : les *vins omnibus* et les *vins d'origine*.

Les vins omnibus, ce sont les vins de grande consommation qui ont perdu tout caractère personnel, originel. Leur industrie tend de plus en plus à se cristalliser en deux pôles extrêmes : la *vinification*, qui demeure fatalement dans les pays de production, et le *façonnage*, comprenant la conservation, les coupages et l'apprêt pour la vente, qui abandonne de plus en plus les pays vignobles pour se concentrer dans les places de consommation entre les mains de puissants organismes. Ces deux pôles sont reliés par le long fil conducteur des trains de wagons-réservoirs ou par les lignes de steamers qui apportent au façonnage tous les éléments du vignoble métropolitain ou des vignobles d'outre-mer qui viennent s'y confondre.

Les vins d'origine, ce sont les vins de crus et les vins spécialisés qui se font valoir par leurs qualités d'origine, dont la vinification, la conservation, le vieillissement et la parure définitive s'effectuent sur place, dans les lieux de production, jusqu'à la mise en bouteilles et leur habillage.

Les vins de grande consommation

Au pôle producteur, on doit reconnaître que la vinification individuelle chez les innombrables petits vignerons, avec ses défauts bien connus, tend à se raréfier, remplacée par la vinification en commun dans des caves coopératives. Le développement des Sociétés d'alimentation a conduit à la transformation des négociants des pays vignobles en simples commissionnaires qui n'achètent plus comme autrefois, dès la vendange, les vins des petits vignerons mal outillés pour les garder et contraints de réaliser. D'où l'urgent besoin pour ces derniers de grouper leurs vendanges et leurs vins dans des caves communes, où on peut les soigner en attendant l'acheteur, tout en organisant avec plus de sécurité des avances sur marchandises.

(1) Voir *Revue*, n°s 1705, 1709, 1726 et 1730, pages 137, 197 et 53 et 117.

A l'autre pôle ce sont les grandes Sociétés d'alimentation qui font leur choix comme elles l'entendent et dont la puissance augmente d'année en année. Actuellement elles assurent l'alimentation d'environ la moitié de la consommation nationale. Comment procèdent-elles ? Il est aisé de s'en convaincre :

Elles ne font à peu près qu'un seul type de vin, un vin *omnibus*, un vin *standard*. Quand à côté de ce vin courant elles ont un type de vin supérieur, la différence de prix — à dessein — est telle que sa vente est insignifiante par rapport au premier. La fabrication de ce type unique facilite beaucoup leur travail, réduit les frais généraux et assure une certaine fidélité de la clientèle qui, bonne fille, ne proteste pas et s'y habitue.

Pour confectionner ce type standard où ces sociétés vont-elles en puiser les éléments ? Ah ! que nous sommes loin de la situation d'il y a 50 ans, où les négociants des pays vignobles travaillaient uniquement avec les vins de leur région, choisissaient les meilleurs, sachant les soigner, les faire valoir et les présenter, solidaires des intérêts des vignerons dont ils étaient les défenseurs qualifiés !

Les sociétés d'alimentation ont à leur disposition tous les vins de toutes les régions françaises, les vins d'Algérie, et au besoin les vins étrangers. Elles choisissent d'abord les meilleur marché. En 1924-25 ce sont les vins de la Loire et du Centre qu'elles choisirent de préférence, parce que, abondants, on les avait à meilleur compte. En 1925-26, ce sont les vins des plaines du Midi qu'elles préfèrent, parce que le Centre a peu de vins et qu'ils ne sont pas bien réussis.

Mais ces petits vins sont un peu verts, manquent de corps et de couleur. Il faut les remonter. Pour cela ces sociétés recherchent les vins de coupage les meilleur marché : Couramment, comme en 1924-25, c'est l'Algérie qui les fournit. Certaines années, quand le change et les droits de douane le permettent, ce sont les vins d'Espagne ou du Portugal qui jouent ce rôle de concert avec les vins africains. En 1925-26, l'Algérie ayant peu de beaux vins, la dépréciation du franc empêchant l'entrée des vins étrangers, force a été de s'adresser aux beaux vins de côtes du Midi : Corbières, Minervois, Roussillon, coteaux de l'Hérault, costières du Gard, vins du Var. Ce fut pour ces régions une chance inespérée ; mais qu'on y prenne garde, il se pourrait bien que ce concours de circonstances heureux pour elles, ne se retrouve pas de longtemps.

Si l'on compare les deux dernières années qui ont suivi les deux dernières récoltes, on peut dire qu'en 1924-1925 les vins omnibus ont été faits surtout de Centre et d'Algérie, et qu'en 1925-1926 on les a surtout constitués de plaines et de coteaux du Midi. En fait, si l'on considère le vignoble de l'Aude formé partie de vins de plaine et partie de vins de coteaux, au 1er mai 1925, il n'avait expédié qu'un tiers à peine de ses disponibilités, alors qu'au 1er mai 1926, il en avait largement expédié les deux tiers.

On doit en conclure que l'écoulement des vins n'est plus assuré comme autrefois par le commerce de la région, intéressé à faire des affaires avec les marchandises qu'il a sous la main, mais qu'il dépend du caprice ou de l'intérêt de ces puissantes sociétés dont la manière de travailler pousse *exclusivement* à la

production des vins bon marché. De là, l'engouement pour les cultures ultra-intensives des plaines. La production des vins dits anormaux en est un corollaire direct.

Dans les régions méridionales, l'avenir des vignes de plaine ne donne pas d'inquiétude, parce que c'est là où la culture intensive répondra le mieux aux exigences de ceux qui se sont assuré la clef des portes de la grande consommation nationale.

Mais l'avenir de nos vins de coteaux et de montagne est véritablement angoissant. Leur rendement y est réduit par le climat ; ils ne peuvent se faire valoir que par leurs qualités. Les sociétés d'alimentation ne regardent que le prix, le degré alcoolique, le plein et la couleur. A tous ces points de vue, les beaux et bons vins du Midi seront toujours écartés par les vins d'Algérie, meilleur marché, ou par les vins étrangers quand ils pourront entrer. Même dans les années exceptionnelles comme celle-ci, où ces deux sources extramétropolitaines de vins de coupages sont quelque peu taries, les vins d'hybrides de maintes régions françaises peuvent devenir un jour de redoutables concurrents.

C'est donc une duperie, c'est se ménager des lendemains cruels que cultiver la vigne dans les terres arides du Midi, en nourrissant cette illusion que leurs récoltes iront alimenter les grandes fabriques des vins omnibus, des vins standards, sans vices ni vertus, dont le grand mérite est d'arriver tout seuls sur la table du consommateur, sans lui demander aucune peine, clairs, limpides, et répondant avec une précision mathématique aux règles imposées par les laboratoires de la répression des fraudes.

Je n'ai pas le même souci pour les petits vins du Centre. Ils lutteront peut-être difficilement contre les vins des plaines du Midi jusqu'au jour où les charges de la circulation seront atténuées, jour hélas ! qui paraît bien lointain ! Mais ils ont déjà des débouchés sur place et, si une crise devait les frapper, ces vignobles pourraient aisément, à peu près partout, être remplacés par d'autres cultures.

J'ai moins de souci pour les vins de côtes si personnels et si variés, répandus dans toutes les régions vignobles françaises. Ils ont su, presque partout, conserver un caractère original qui les fait aimer des populations locales. Ils participent beaucoup moins au façonnage commercial des vins omnibus. Ils se font valoir par eux-mêmes en se rangeant, avec des degrés de noblesse ou de bourgeoisie plus ou moins marqués, dans la catégorie des vins d'origine.

Que nos bons vins de côte et de montagne du Midi les imitent. Que nos vignerons comprennent que leur avenir n'est pas de les noyer dans le courant anonyme des vins omnibus, où leurs qualités sont submergées par la médiocrité commune, et où ils ne seront payés qu'au prix — de misère pour eux — que peuvent consentir les vins d'abondance ou les vins d'Algérie. *Leur véritable avenir est de s'imposer dans la catégorie des vins d'origine, en laissant fidèlement flotter leur drapeau, et en faisant valoir leurs qualités et leurs vertus.* Comment y parvenir ?

Les grands crus. — Nous avons signalé combien il est général, dans les grands crus de la Gironde notamment, que toutes les opérations de conservation et de

vieillissement s'effectuent, avec le concours du négociant acheteur, dans le chai même du cru jusqu'à la mise en bouteilles.

En Bourgogne, il est frappant que l'idée coopérative s'est introduite uniquement dans les vignobles à vins fins des crus célèbres de la Côte-d'Or. Ces coopératives ne réunissent que de tout petits vignerons, évidemment mal outillés pour vinifier eux-mêmes — rares sont ceux qui possèdent plus d'un hectare — et qui étaient contraints de vendre leurs raisins. Elles ont eu la sagesse de se lancer avec beaucoup de prudence : la plupart louent ou empruntent leur local. Le matériel est restreint; la plus grosse charge consiste dans l'achat annuel de futailles neuves pour y loger le vin nouveau ; le crédit à court terme permet d'y faire face. Dans chacune des 17 coopératives de la Côte-d'Or on ne produit annuellement que 80 à 960 pièces de vin. Les parcelles des vignobles sont visitées avant la vendange, par une Commission, classées par climats et qualités ; la date et l'ordre de la récolte sont fixées par elle. La vendange s'y fait en commun. On voit comment on a pu respecter la valeur prédominante des crus. Les vins sont vendus sur lies ou après soutirage au commerce. Quelques coopératives commencent, *en petit*, la vente en bouteilles, plus profitable, mais exigeant des charges et une organisation toute différente.

En Champagne, à la suite surtout de la crise de 1921, il s'est fondé un certain nombre de coopératives. Quelques-unes se livrent à la vinification, la conservation et la vente en commun des vins *champagnisés ou non* de leurs adhérents. Celles qui ne se livrent qu'à la champagnisation seulement ont été obligées d'immobiliser des capitaux considérables, par suite de l'obligation d'une longue conservation, ce qui leur occasionne de grosses difficultés de trésorerie.

Aussi devons-nous signaler tout spécialement le succès de la Coopérative générale des vignerons de la Champagne, à Dizy, qui comprend 235 vignerons répartis sur 36 communes de la 1re zone. M. Perrin, l'apôtre de cette œuvre, a dit à ses adhérents : « Envoyez-nous seulement une pièce, deux pièces de vin, et du meilleur : le reste, vendez-le aux grandes marques. A mesure que nous deviendrons plus riches et plus puissants, vous nous enverrez avantage. » Elégant moyen de tourner la grosse difficulté des avances de capitaux et de la trésorerie. Aujourd'hui, cette coopérative vend environ 50.000 bouteilles par an.

Nous pourrions citer la cave des Riceys, dans l'Aube, celles de Poligny et d'Arbois, dans le Jura, la coopérative de Gaillac qui vend 100.000 bouteilles par an, et dans laquelle on vend des moûts, des mutés, des vins filtrés, des vins secs, doux et demi-doux, en sus de son « grand vin du coq », vin mousseux en bouteilles.

Nous pourrions citer la Coopérative de Chablis, et quelque-unes plus récentes, à Doué-la-Fontaine dans le Saumurois, à Bléré et à Francueil, en Touraine.

Un fait saillant se dégage de toute cette enquête : *Les vins de crus ne se font valoir qu'en bouteilles, avec leur caractère d'origine.*

Cette mise en valeur des vins de crus ne peut se réaliser que de deux manières :

Ou bien le vin nouveau est vendu à des commerçants qui s'engagent à l'

soigner, le conserver jusqu'à la bouteille, autant que possible dans le chai du cru.

Ou bien la coopérative ou les coopérateurs vendent eux-mêmes au commerce la plus grosse part de leurs vins, en vin nouveau, pour faire les frais et pour vivre, et font à part, en vin fin, exigeant des dépenses lourdes et du temps, une petite partie de leur récolte qu'ils soignent jusqu'à la bouteille ; c'est cette petite partie qui ira en grossissant jusqu'au jour où ils pourront vendre toute leur production de cru en bouteilles à la marque du cru.

Pour les muscats de Frontignan, pour les vins de liqueur de Banyuls ou de l'Agly, on ne peut agir autrement. Les vignerons sont impuissants à se passer du commerce pour faire valoir leurs vins. Ils n'y arriveront qu'en procédant doucement, par petits paquets d'abord, et en persévérant dans la voie de l'épargne pour en augmenter la quantité, jusqu'au jour où ils seront assez riches, assez organisés pour se libérer de cette tutelle.

Pour les vins bourgeois, il en est de même ; l'Italie nous en a montré l'exemple.

Les vins d'origine

Les vins de côte et de montagne du Midi

Nous avons dit et écrit souvent que, dans nos régions méridionales, les producteurs des terres arides n'ont de ressources actuellement que s'ils peuvent accéder avec des moûts de 13 degrés au marché des mistelles que détiennent les fabricants de vins apéritifs, ou mieux encore au marché des vins doux naturels, s'ils ont des moûts de 14 degrés.

C'est l'avenir des bons vins de côte et de montagne de 10 à 13 degrés, des Corbières, du Minervois, des Costières du Gar, etc., qui est le plus angoissant.

L'exposé que nous venons de faire de l'évolution économique de l'industrie du vin doit les éclairer. Nous leur avons montré la voie à suivre, nous les convions instamment à y entrer.

Partout, dans la France entière, on a vu surgir de tous côtés, sinon des crus nouveaux, des crus jusqu'alors presque inconnus. Nous savons que la dispense d'affichage du degré chez les débitants y est bien pour quelque chose. Mais voyons plus haut. Il y a là aussi la manifestation flagrante que tous les bons vins ayant de l'originalité et de la distinction, qui seraient noyés dans les vins omnibus des Sociétés d'alimentation, sont contraints pour vivre à se faire valoir eux-mêmes.

Nos coopératives des bons crus bourgeois du Midi peuvent aisément faire ce que font tant d'autres que nous avons citées, ce que nous leur conseillons depuis longtemps :

Qu'elles cherchent la qualité ; qu'elles mettent à part chaque année une ou deux cuvées bien réussies, qu'elles les soignent, les mettent en fûts et les vendent la deuxième ou troisième année, quand ces vins auront pu laisser épanouir toutes leurs vertus. Qu'elles vendent en fûts d'abord à la clientèle bourgeoise, en bouteilles plus tard. Qu'elles s'adjoignent le concours de commerçants spécialisés dans cet art et ayant une clientèle. Elles augmenteront petit à petit leur part

de vins fins, tandis que les gros bataillons sacrifiés au façonnage des vins omnibus iront en s'amaigrissant.

Un moment viendra où leurs vins fins, connus et appréciés, leur seront demandés de partout. Ce jour-là elles verront si elles doivent reconnaître l'utilité du concours commercial qui leur aura ouvert ce débouché, ou si elles doivent s'organiser commercialement pour s'en affranchir.

Ce jour-là, elles auront conquis leur marché, parce qu'elles auront appris qu'avec de la volonté et de la discipline, il leur est possible de découvrir et d'étaler aux yeux de tous les trésors que renferment leurs vignobles soi-disant déshérités.

Parmi les 80 coopératives du Var, les 30 du Roussillon, les 20 de l'Aude, les 17 de l'Hérault, les 25 du Gard, les quelques autres du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône, combien en est-il qui ne trouveront le chemin de leur future prospérité qu'en découvrant ces trésors aujourd'hui dissimulés.

Lucien Semichon,
Ingénieur Agronome,
Directeur de la Station Œnologique
de l'Aude.

LA SITUATION VITICOLE

LA SITUATION VITICOLE DES HAUTES-PYRENEES

Dans l'ensemble du département, le vignoble se présente en assez bon état; telle était l'impression, au début d'août, lorsque nous avons parcouru la partie viticole du département.

Les raisins n'étaient pas très abondants, sauf pour les cépages blancs (plants de Grèce, Folle-Blanche, Colombar). Il y avait insuffisance de sortie pour les cépages rouges et aussi un peu de coulure.

Depuis le mois de mai, nos viticulteurs ont eu à lutter contre les maladies cryptogamiques et surtout contre le Mildiou.

Malgré les soirées relativement froides et les pluies trop fréquentes, on paraissait avoir triomphé du mal. Mais, en ces derniers jours, il y a une recrudescence bien inquiétante de l'intensité des maladies.

A l'action du Mildiou, s'ajoute celle de l'Oïdium qui semble s'attaquer plus spécialement aux cépages rouges du Bordelais.

Les Hybrides semblent opposer une sérieuse résistance à l'action des maladies et ce seront eux qui assureront le plus net de la récolte chez les petits viticulteurs.

Actuellement, le mal empire tous les jours et si nous n'avons pas un beau mois de septembre, la récolte pourrait être fortement diminuée.

J. B.

LA VENDANGE EN ALGERIE

La vendange, commencée dans les plaines sublittorales et dans les Sahels d'Algérie, depuis le 15 août, donne déjà quelques indications sur la nature et l'importance de la récolte.

D'une façon générale, l'impression reste médiocre. L'Eudémis, dans la partie septentrionale de la Mitidja, fait des ravages terribles et la main-d'œuvre qu'il faudrait nombreuse pour enlever rapidement la récolte est difficile à trouver. Les montagnards de l'Atlas et les Kabyles, qui ont exigé, pour la moisson, des salaires énormes, n'ont pas besoin d'argent, ceux qui sont voisins de la plaine de Bône, trouvant dans leurs tabacs des revenus dépassant de beaucoup leurs besoins, ne descendent pas pour vendanger dans la plaine, où la maturation est, du reste, cette année, en avance de 15 jours.

Les premières cueillettes laissent l'impression de jus bien constitués, donnant de beaux vins, mais avec des rendements faibles à l'hectare.

Les impressions que nous recueillons pour le début de la récolte au cours de visites de vignobles dans les divers points de la Colonie se résument ainsi:

Dans la Mitidja, les premières cueillettes laissent apparaître presque partout des rendements légèrement inférieurs à la moyenne et même à ceux de l'an dernier. Dans la zone de grosse production Rouïba, Maison Blanche, Fondouck, les dégâts dus à la Cochylis atteignent parfois un tiers et un quart de la récolte; dans la région de Boufarik, les premières cueillettes sur de grands vignobles donnent 10 à 15 % de moins que l'an dernier, année de récolte seulement moyenne. En Oranie, on prévoit une récolte insignifiante sur le littoral dévasté par le cyclone du printemps, une demi-récolte dans la zone de Bel Abbès, qui a été gelée; une bonne récolte dans le secteur de Témouchent.

Dans la plaine de Bône, malgré une sortie médiocre, la récolte paraît pouvoir atteindre celle de l'an dernier.

Que prévoir après ces quelques coups de sonde?

Pour l'ensemble de l'Algérie, avec toutes les réserves que peuvent comporter semblables prévisions, il semble qu'une récolte voisine de celle de 1926 soit vraisemblable, alors qu'on pouvait espérer mieux, il y a quelques mois. Ce serait donc autour de 8 millions d'hectos que s'établirait la vendange algérienne de cette année, récolte, par conséquent, très médiocre, eu égard à la production possible de la colonie.

P. B.

ACTUALITÉS

L'Esca en Espagne (G. Moralès). — Les apparences de la prochaine vendange en Italie (H. A.). — Science et vinification (L. Mathieu). — Ministère de l'Agriculture. — Nécrologie. — Semaine du Chasselas. — Avis aux exportateurs de raisins. — La Foire de Paris en 1927 (Labergerie). — Essai sur les pommes de terre en montagne (M. C.). — L'aviculture française (M. C.). — Droits sur les vins à l'importation en Yougoslavie. — Certificats d'origine pour les envois de kirschs français vers l'Italie. — Droits d'accise sur les vins importés en Hollande. — Importation en France des rhums de Cuba.

L'Esca en Espagne

Cette maladie, très connue dans la région de Ciudad-Réal, de temps immémorial, est appelée Acedo, et n'a jamais causé de dommages importants, car ses effets sont limités à la destruction de souches isolées, qu'on évite en général en décapitant la souche au moment de la taille et en mettant une grande pierre dans l'ouverture.

Mais, cette année, et, sans doute, en relations avec le régime des pluies de l'hiver dernier et tout à fait spécialement dans la Manche, la maladie s'est développée en proportions tellement alarmantes et exceptionnelles que des surfaces énormes de vignes se sont montrées attaquées presque sans solution de continuité.

A Socuellamos, une des régions viticoles les plus importantes de l'Espagne a justement perdu jusqu'au moment présent plus de la moitié de la splendide récolte qu'elle portait et le mal continue à empirer.

C. Moralès.

Les apparences de la prochaine vendange en Italie. — D'après le *Giornale vinicolo italiano*, qui a fait, cette année encore, une enquête approfondie dans le vignoble, l'ensemble des régions italiennes donnera 60.800.000 quintaux de raisins, contre 59.749.000 en 1926. C'est un léger excédent sur l'an dernier.

Comme environ 2 millions de quintaux sont consommés en nature, et comme le rendement moyen en vin correspond à 68 %, on peut annoncer que la production vinicole totale sera voisine de 40 millions de quintaux.

H. A.

Science et vinification. — Le vin d'une vendange doit rémunérer non seulement une année de labeurs et de dépenses, mais aussi tous les capitaux argent et activité immobilisés dans la vigne depuis une longue période. La réussite de la vinification est donc d'une importance capitale, aussi est-il d'actualité de rappeler le rôle prépondérant de sa conduite raisonnée à la lumière des connaissances de la science consacrées par la pratique.

Si on rencontre encore des praticiens qui estiment que le vin se fait tout seul, qu'ils doivent laisser la nature agir, c'est que ceux-là préfèrent le mol oreiller de routine à l'effort que nécessite l'application des principes scientifiques, effort toujours récompensé par l'obtention de vins de qualité supérieure.

Il n'y a d'ailleurs qu'à réfléchir pour se rendre compte de cette heureuse influence des données techniques. Le raisin est une matière première, et la vinification qui le transforme en vin, une véritable opération industrielle mettant en jeu des mécanismes, des phénomènes variés, physiques, chimiques, biologiques, que la science moderne a déjà débrouillés en grande partie; elle en a montré les lois, comment on peut les diriger et, par suite, comment on peut faire concourir l'ensemble à l'obtention du produit qui aura le plus de qualités, c'est-à-dire qui se vendra le mieux.

Connaître les principes qui régissent les phénomènes : fermentation, vie des levures et des microorganismes, macération, oxydations, précipitations, etc., permet de les adapter à ses moyens matériels d'action pour la meilleure so-

lution du problème à résoudre; c'est là un axiome pour toute industrie, c'est la raison d'être de l'ingénieur, du technicien. Pourquoi la vinification échapperait-elle à cette règle? il n'y a pas de réponse à cette question. Tout au plus invoque-t-on qu'il faudrait savoir de la chimie; évidemment, plus on a de culture scientifique, plus on est apte à s'assimiler les principes de l'œnologie, mais une expérience déjà longue nous a démontré que l'on peut très bien comprendre et prévoir tout ce qui se passe dans une cuve sans avoir appris la chimie et sans être arrêté dans l'étude par ces expressions du langage spécial de celle-ci ou par des calculs compliqués; en faisant appel à l'expérience journalière, aux observations qui s'imposent au moins clairvoyant qui suit une cuvaison, quelques expériences simples sur des raisins, du moût, mettent en évidence les faits essentiels, les fixent dans la mémoire, tout en rendant cette étude des plus attrayantes.

Nombreux sont les praticiens parmi les milliers qui ont suivi nos Cours d'Œnotechnie oraux ou par correspondance, qui nous ont assuré que cette étude non seulement leur avait été extrêmement précieuse, mais encore les avait captivés et avait éveillé en eux une véritable passion pour la science du vin, contribuant ainsi à les attacher à une profession qui leur apporte des satisfactions compensant largement les soucis de la production.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Ministère de l'Agriculture. — Nominations. — Dans les dernières nominations faites au titre de l'Institut National Agronomique et de l'Institut des Recherches Agronomiques, nous signalons à nos lecteurs celle de M. Paul Nottin, titulaire, après concours, de la chaire de technologie agricole occupée successivement par Aimé Girard et Léon Lindet, et celle de M. Albert Demolon, chargé de l'inspection générale des laboratoires et stations agronomiques, en remplacement de M. Albert Bruno, appelé à d'autres fonctions.

Nos meilleures félicitations.

Nécrologie. — Nous sommes au regret d'annoncer à nos lecteurs la mort de M. Albert Desmoulins, Directeur du *Moniteur Vinicole*, qui laisse d'unanimes regrets dans les milieux de la Presse Technique.

Successivement rédacteur en chef et directeur de ce journal, M. Desmoulins avait su faire apprécier de tous sa compétence en matière commerciale et vinicole, son affabilité, sa haute conscience dans ses fonctions.

Nous adressons à sa famille et à ses amis l'hommage de notre sympathique condoléance.

« Semaine du Chasselas », Du Thor. — Une exposition de raisins de table, sera organisée par la Ville du Thor, du 10 au 18 septembre 1927, sous le haut patronage de MM. les Ministres de l'Agriculture et du Commerce et de l'Industrie.

Cette exposition comprendra :

1° Une exposition de raisins de table et de tous fruits et légumes frais, à laquelle ne seront admis à participer que les expéditeurs faisant partie du Syndicat des Expéditeurs du Thor inscrits au Syndicat avant le 1er janvier 1927 et achetant habituellement sur le marché du Thor;

2° Une exposition de produits agricoles, tels grains et graines pour semences; de matériel d'emballage et d'expédition; de tous produits servant à la

culture et à la viticulture, tels que les engrais chimiques ou organiques, soufre, sulfates, verdets, bouillies, etc...;

3° Une exposition de matériel viticole et vinicole, tels que : tracteurs, charrues, pulvérisateurs, sulfateuses, soufreuses; pressoirs, pompes à vins, fouloirs, égrappoirs, monte-charges, vaisselle vinaire, cuves, foudres, futailles et tonneaux; appareils de distillation, petit outillage agricole.

Avis aux exportateurs de raisins. — Des raisins de provenance étrangère — dont les feuilles, les grappes ou les fruits contenaient des germes d'Oïdium, de Mildiou ou d'autres parasites — ont été arrêtés par la douane allemande.

Il résulte de renseignements fournis par l'agent commercial français à Francfort-sur-le-Mein, que le fait ne s'est pas produit pour des raisins de provenance française. Les exportateurs sont toutefois prévenus que la réglementation allemande prescrit que, lorsque des traces de maladies sont trouvées sur les échantillons prélevés par les douanes, les envois doivent être arrêtés ou suspendus.

La Foire de Paris de 1927

La partie mécanique de l'exposition de la porte de Versailles ne cédait point à celle de 1926, elle semble peut-être plus importante bien que nous ayions relevé un manque regrettable. Aucun évaporateur de produits n'est offert aux examens du public. En revanche, les appareils à percer, à raboter, à tailler les métaux sont légions, et on voit des dispositifs de plus en plus ingénieux.

Ce qui touche à l'industrie du papier est aussi très brillamment représenté à tous les points de vue.

L'industrie du bois a amoncelé ses instruments de travail vraiment trop dispersés dans les différents stands, et pavillons extérieurs, et cela rend les visiteurs qui veulent comparer les outils offerts assez perplexes. Il y a cependant de vraies merveilles d'ingéniosité.

Très nombreux aussi sont les appareils de carbonification des bois, et dans le même ordre d'idées, nous avons vu presque toutes nos grandes firmes d'automobiles présenter leurs carburateurs à bois soit en bois en vrac, soit en boulets de carbonites.

Il y a là un progrès important sur lequel nous reviendrons à l'occasion du congrès des carburants qui se tiendra prochainement à Montpellier, où nous espérons voir apparaître avec détails utiles, quelques-uns des produits annoncés un peu de tous côtés, trop encore en simples résultats de laboratoire, peut-être, mais autour desquels il se crée déjà de vraies légendes.

Les appareils de distillation des vins et autres corps sont assez nombreux, nos grandes firmes sont présentes y compris la soudure autogène française qui expose séparément de sa grande parente la soudure autogène. A signaler en matière de distillation une très séduisante manifestation de la maison Dériveau, spécialiste en matériel de laboratoire et de chaudronnerie de cuivre.

Nous revenons sur la soudure autogène qui a installé un magnifique stand en communauté avec les industries du carbure de calcium, de l'acétylène et de la cyanamide. Nous regrettons que ce groupement ne semble pas s'intéresser à un usage un peu spécial du carbure de calcium, qui nous a donné personnellement satisfaction pour la destruction des ravageurs souterrains tels que mulots, taupes, courtillières.

Le carbure de calcium qui agit par son dégagement de gaz acétylène nocif pour ces ravageurs, apporte en outre un élément fertilisant par la chaux qui reste dans les sols traités, ce qui n'est pas sans intérêt surtout dans les jardins où l'humus souvent en excès constitue un milieu parfois trop acide, et mal pourvu en calcaire. Il serait intéressant de faire des essais méthodiques en viticulture, pour tenter la destruction des ravageurs viticoles qui hivernent ou habitent en tout temps dans les sols.

Avant de quitter les industries de grande envergure, nous signalerons la multiplicité des dispositifs pour utiliser les ciments et en général pour préparer des agglomérés de toutes natures. Les presses à briquettes, les malaxeurs sont exposés en nombre considérable.

Et comme il convient les châlets et maisons, dites économiques, formés en général par juxtaposition de pièces de ciment moulées et souvent armées, se sont offerts en foule aux yeux des visiteurs, souvent sous des aspects d'une grande séduction avec décorations extérieures et intérieures des plus riantes, les fleurs abondaient dans les alenteurs de ces gracieuses constructions. Souvent aussi les coloris très riches éclaboussaient un peu les yeux des promeneurs. Ces brillantes parures extérieures tiendront-elles longtemps aux intempéries, c'est une question que l'avenir seul pourra trancher. Quoi qu'il en soit, cette partie de la Foire de Paris attirait très vivement le public.

Avant de parler de l'électricité et des appareils ménagers divers, une inspection rapide du pavillon de l'ameublement nous a montré de très beaux spécimens de meubles, mais il semble que cette partie de la foire ait été un peu négligée par les Français, au profit des maisons étrangères. Nous renouvelons ici le regret exprimé en 1926 qu'une partie de cette exposition interdite au public, soit strictement réservée aux commerçants, il en est de même de la bijouterie dont trop rares sont les spécimens présentés au bon public payant.

En mobilier, abondance de sièges en rotins, que nous pensons trop facilement incrustables de poussières difficiles à expulser, et noté aussi de très beaux sièges en crin très souples et très tentants, mais un peu coûteux pour la masse du public.

En voisinage de l'ameublement comme l'an dernier grande abondance de savons, de parfums, et de lessives et surtout multiplication intense des produits insecticides contre les mites, cafards, moustiques, etc.. S'il reste encore de ces indésirables dans nos demeures, ce ne sera pas faute de moyens de les expulser. Mais tous ces produits ne semblent pas très séduisants pour les employeurs, leurs odeurs ne sont pas toujours agréables pour le patient (nous voulons dire l'employeur), cependant noté au cours de notre visite un produit dégageant une odeur heureuse de citronnelle, et une autre très plaisante de pin maritime.

Il y a une forte diminution des installations d'appareils sanitaires et hydrothérapiques par rapport à l'an dernier. Perdrait-on l'habitude de se soucier de l'hygiène du home ? Ce serait fâcheux et bien favorable aux multiplications des indésirables microbes et petits animaux.

Nous terminerons par l'examen des expositions d'électricité et de ses dérivés. Au point de vue chauffage électrique, certaines maisons importantes se sont abstenues, remplacées par d'autres peu connues en France. L'élément étranger, là aussi, semble prendre une certaine importance. On nous a signalé de divers côtés un regret des fabricants de ce matériel, sous le rapport de l'insuffisance des colonnes montantes installées dans les immeubles de constructions nouvelles. Le prix du cuivre, évidemment, incite les architectes et entrepreneurs à économiser leurs frais d'établissement, mais il en résulte souvent l'impossibilité pour les habitants de ces locaux d'utiliser comme ils le désireraient le matériel électrique qui ajouterait au confort, souvent plus apparent que réel, des nouveaux locaux d'habitation. Ce n'est pas en limitant la distribution d'un appartement à quelques ampères trop faiblement attribués, qu'on verra se multiplier l'usage des appareils de cuisine et de chauffage électriques. Et cependant au point de vue hygiénique, rien ne peut remplacer l'électricité.

Le gaz d'éclairage, surtout depuis la tolérance admise du mélange du gaz à l'eau pour Paris, et pour d'autres villes, multiplie ses méfaits dans les appartements par les dangers d'intoxication par l'oxyde de carbone, ce poison néfaste qui, sans odeur, se glisse sournoisement dans les organismes et détruit

les santés les plus robustes. L'atmosphère extérieure des villes devient pratiquement une saturation de gaz nocifs par la multiplication de la combustion incomplète des moteurs de toutes sortes, qui circulent dans les rues. L'électricité seule permet d'échapper au danger dans l'intérieur des logements habitables. Il ne faut pas compter comme sans inconvénient dans les espaces clos, les usages des appareils à gaz de pétrole qui se sont aussi multipliés d'une façon des plus alléchantes pour les ménagères, en les dispensant du souci de l'apport au fourneau de cuisine du charbon, sans parler des nécessités de nettoyage des poussières et des fumées.

Mais l'électricité coûte apparemment très cher, bien que si on fait entrer en ligne de compte le gros élément propreté et possibilité de se passer de la main-d'œuvre ancillaire, de plus en plus rare et coûteuse, son prix revienne à beaucoup moins élevé que celui du bois et même du charbon. Mais il faut que nos architectes et entrepreneurs ne mettent pas volontairement obstacle à la diffusion de l'électricité, par une installation insuffisante des colonnes montantes.

L'usage des aspirateurs de poussière qui sont encore plus nombreux que l'an dernier, est aussi limité par les faiblesses des attributions des ampères dans les logements. Leurs prix beaucoup trop élevés, pour atteindre le gros public, semblent cependant avoir une tendance à diminuer si on en croit quelques exposants. Les gros groupements du genre Appel qui se préoccupe si activement de la diffusion du matériel électrique, auraient un rôle de premier plan et des plus utiles à jouer en cette matière, en agissant d'accord avec les secteurs de distribution, sur la corporation des architectes et des entrepreneurs d'immeubles.

Nous avons relevé une grande abondance de laveuses et de lessiveuses de toutes dimensions pour usages industriels et de ménage, dont les mouvements circulaires alternés en sens contraires sont entraînés par des moteurs électriques à rotation inversée alternativement. Ce matériel a deux inconvénients, qui empêchent le public ordinaire des ménagères de donner suite à ses désirs d'achats : le premier est le coût de la force motrice et la difficulté de l'avoir suffisante dans les logements (toujours le même obstacle qui se dresse) ; puis en seconde ligne le dispositif généralement adopté de la mise en vrac du linge dans le récipient de la laveuse. Le brassage est difficile et souvent insuffisant pour donner un nettoyage rapide et facile du linge. Certain appareil très séduisant entraîne la rotation de l'auge par la simple ébullition de l'eau. Mais ici se pose la question de l'élévation considérable de température qu'il faut réaliser pour obtenir cet entraînement automatique, et il est reconnu depuis qu'il y a du linge à nettoyer, que l'excès de chaleur brusquement appliqué aux éléments salissants n'est pas favorable au nettoyage.

Cette objection qui guidait nos grand'mères dans la conduite des vieilles lessives familiales, a entraîné, semble-t-il, un inventeur à adopter un dispositif des plus séduisants, que nous signalons avec plaisir aux lecteurs de la Revue. C'est un appareil dénommé rotolaveuse dans lequel chaque pièce de linge est suspendue, indépendante des autres, et ce dispositif bien supérieur à l'entassement en vrac du linge sale, permet de faire toutes les opérations du décrassage, du lavage, du rinçage et du séchage du linge sans le sortir de l'appareil. Et comme l'entassement du linge n'existe plus on évite la nécessité des rotations alternées en sens inverse d'où une très forte économie du matériel électrique nécessaire.

Il nous reste à signaler l'importance croissante des dispositifs d'éclairage électrique, la société pour le perfectionnement de l'éclairage fait de gros efforts, surtout au point de vue des mises en valeurs des étalages et vitrines des magasins. Les progrès réalisés sont vraiment fort satisfaisants, les admirateurs des expositions permanentes de la rue ne sont plus aveuglés par des réflecteurs mal disposés. Les efforts de cette société se sont aussi portés avec fruit vers les éclairages des ateliers et des bureaux. Mais il reste encore bien de la besogne à faire en cette voie, notamment pour l'éclairage privé, car les appareils en usage courant sont souvent très fatigants pour la vue des usagers.

Il est à espérer que l'action bienfaisante de ce groupement des plus méritoires, aboutira à un choix de réflecteurs diffuseurs à colorations favorables à la bonne conservation de la vue des personnes qui lisent ou écrivent sous la lumière artificielle.

Notre promenade dans la Foire de Paris semblera un peu décousue aux lecteurs de la Revue, mais la raison qui nous a obligé à faire un peu une vraie salade de nos impressions, résulte du dispositif un peu incohérent qui a été adopté par les organisateurs de cette grandiose manifestation.

Un des hommes qui pourrait avoir une action sur ce désordre, nous a insinué que peut-être cela était voulu pour éviter de mettre en trop proche voisinage les appareils similaires. Seulement, le public qui cherche et qui voudrait comparer, est trop souvent impuissant à dégager des concurrences trop dispersées, le type qui lui conviendrait. C'est un écueil qui semble grave pour la bonne marche des affaires.

LABERGERIE.

Essai sur les pommes de terre en montagne. — On sait combien sont grandes les inquiétudes des agriculteurs au sujet des pommes de terre affectées des maladies déconcertantes désignées sous le nom de dégénérescence. M. Girard, à l'Académie d'agriculture, a signalé la gravité du mal en Dordogne (1) où malgré tous les soins culturaux il n'a pu élever le rendement au-dessus de 8.000 kgs à l'hectare. Au cours de ces dernières années, M. Costantin avait été frappé par la beauté de champs de pommes de terre en Savoie et dans la vallée d'Aoste. Ces observations l'incitèrent à tenter quelques expériences dont il a exposé le résultat à l'Académie des Sciences (2). Ces essais ont consisté à cultiver en plaine des tubercules récoltés à 1.450 m. d'altitude dans le voisinage de *glaciers et de neiges éternelles*. Ces semences ont été cultivées à Fontainebleau et l'auteur n'a constaté *ni enroulement ni mosaïque* : les rendements ont été élevés. Malgré l'année défavorable (1925) on obtient à Fontainebleau un produit de 30.000 kgs à l'hectare (produit moyen). Toutefois, M. Costantin ne se hâte pas de conclure que les tubercules provenant d'altitudes élevées ne sont pas atteints de ces maladies, néanmoins il cite les remarques de différents auteurs qui confirment cette opinion : Anderson (1778), Chancey (1794), Ryco (1796), Sulton (1906), Macoom (Canada 1918) : qui concluent que les semences provenant de montagne sont recherchées. M. Costantin sans conclure d'une façon formelle et définitive se propose de continuer ses expériences : si les conclusions sont confirmées il serait permis d'entrevoir un remède simple contre ces maladies. Il serait alors facile aux cultivateurs de faire cultiver leurs semences à des altitudes élevées en créant au besoin des associations qui pourraient faire ce travail dans de bonnes conditions. — M. C.

L'aviculture française. — Le mois dernier s'est tenu à Paris l'exposition d'aviculture. M. Hallé (3) a interrogé M. Voitelier, professeur de Zootechnie à l'Institut agronomique sur l'état actuel de cette branche de notre industrie agricole qui a donné d'intéressantes vues sur ce sujet. Notre élevage de volailles s'est beaucoup développé après la guerre et l'on a pu estimer le nombre des poules adultes à 65 millions, ce qui représente une production de 6 milliards d'œufs. A l'heure actuelle, cet élevage paraît diminuer par suite du prix élevé de la nourriture. M. Voitellier constate que la situation de l'aviculture devrait être beaucoup plus florissante étant donné la situation de notre pays dont les voisins notamment les Anglais pourraient absorber une grosse partie de la production, étant donnée aussi la diversité des régions et l'excellence de nos races. Cet auteur estime que nous pourrions aussi augmenter beaucoup le rendement par la sélection des races et des sujets et aussi par l'amélioration de nos méthodes. A l'étranger, des efforts considérables ont été faits

(1) Académie d'Agriculture, 4 nov. 1925.
(2) Académie des Sciences, 9 nov. 1925.
(3) Journée industrielle, 12 nov. 1926.

pour améliorer cette source de revenus notamment aux Etats-Unis, en Irlande, en Angleterre, en Danemark, en Hollande. En France, d'après M. Voitellier, nous devons avoir une politique douanière, moraliser le commerce des produits avicoles et organiser un enseignement avicole. Mais avons-nous une politique agricole ? Il est permis d'en douter si nous nous en rapportons aux doléances du monde agricole. Il y aurait beaucoup à espérer des organisations coopératives ou mieux corporatives, mais il faut bien avouer que dans notre pays où la situation chaotique paraît se prolonger, ces organismes ne sont qu'à l'état embryonnaire. Quant à l'enseignement avicole, il n'existe pas. Bref, il y a dans cette voie un gros effort à faire et ce n'est que par la continuité et la tenacité que nous obtiendrons quelques résultats. M. C.

Droits sur les vins à l'importation en Yougoslavie. — Nous apprenons que la convention actuellement en cours avec la Yougoslavie serait sur le point de toucher à son terme par suite de la fixation définitive du droit de douane sur les vins. Ce dernier serait fixé à 45 dinars or par hectolitre pour tous les vins fins ou non.

Par suite, on peut escompter l'entrée en vigueur imminente de cet accord et l'ouverture d'un nouveau débouché pour notre commerce d'exportation.

Certificats d'origine pour les envois de kirchs français vers l'Italie. — Il entrerait dans les intentions de l'administration d'exiger un certificat d'origine établissant que chaque envoi de kirchs français vers l'Italie rentre dans le contingent prévu et fait partie de sa répartition.

Nous ne pouvons qu'approuver une mesure tendans à assurer la pureté des produits français et par conséquent à les défendre contre la concurrence de produits étrangers qui ne les vaudraient pas.

Droits d'accise sur les vins importés en Hollande. — Nous croyons savoir, de source certaine, que la Hollande serait sur le point d'augmenter, dans des proportions considérables, les droits d'accise sur les vins. Cette mesure serait bien vue des socialistes, des prohibitionnistes et des parlementaires qui verraient d'un bon œil taxer des produits dits de luxe. Des instructions auraient été données en vue d'une intervention immédiate et pressante auprès du gouvernement hollandais pour sauvegarder les intérêts de notre commerce d'exportation très important avec la Hollande.

Importation en France des rhums de Cuba. — Une campagne de presse serait menée actuellement à Cuba pour protester contre le chiffre insignifiant que représentent dans les importations en France, de parfumerie, de vins et de liqueurs, les quantités importées de rhum de Cuba. Par suite, des mesures de rétorsion seraient prises par le gouvernement cubain pour répondre aux droits prohibitifs français.

Il importerait, en conséquence, de parer au danger que représenterait pour notre commerce d'exportation, l'établissement, à Cuba, d'un tarif protectionniste.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 60 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 700 à 760 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 750 à 785 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 740 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 770 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à 650 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 160 fr. à 200 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré; sur souche, 13 fr. » à 15 fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100 , 1.025 francs. Récolte 1927 13 fr. 50 à 15 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (29 août 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 200 à 220 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 220 fr. à 235 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Pas de cote.

Montpellier (23 août). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11°, de 190 fr. à 215 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre sur souche de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (26 août). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 11°, de 190 fr. à 230 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de 180 à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 10° à 11°, de 200 fr. à 205 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 août 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 220 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (20 août). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 205 à 230 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (20 août). — Vins rouges de 8 à 12°, de 195 fr. à 220 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 310 à 330 fr. Haut-Rhin, 300 à 310 fr. Bas-Rhin, vieux, 310 à 330 fr. Haut-Rhin, 300 à 310 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 330 à 370 fr., Haut-Rhin, 310 à 350 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 310 à 340 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 550 à 600 Haut-Rhin, 530 à 560 Bas-Rhin. Vins vieux, 550 à 570 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 156 fr. 00 à 165 fr. 50 ; orges, 120 fr. à 126 fr., escourgeons 114 fr. à 117 fr. ; maïs, 111 à 116 fr. ; seigle, 127 à 130 fr. ; sarrasin, 130 fr. à 165 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 111 fr. à 130 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 143 fr. 35. — Buenos-Ayres, 133 fr. 62. — Chicago, 133 fr 91. — Sons, 64 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 110 fr. — Paris, de » à » francs les 100 kg. ; du Midi, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 75 à 85 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 180 francs ; paille d'avoine, de 120 à 165 fr. paille de seigle, 150 à 190 fr. ; luzerne, 345 à 390 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 134 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 125 fr. (Marseille) ; palmistes 90 fr. 00 ; de coprah, 144 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 230 fr. 00 à 233 fr. 50.

Bétail La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 17 fr. 00. — Veaux, 3 fr. 00 à 12 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 27 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 22 fr. le kilogr. — Acide citrique, 25 fr. le kilogramme. — Métabisulfite de potasse, 62 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 200 à 215 francs. — Phosphate d'ammoniaque, 120 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de » à » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 212 à 227 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 118 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 60 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré,** 120 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 20 à 32 fr. — **Suifs,** 1 215 à 1.220 fr.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs d'Algérie, 310 à 420 fr. ; Midi, 160 à 360 francs ; Raisins noirs, 200 à 260 fr. les 100 kg — Bananes Canada, 75 à 115 fr. — Pêches, de 200 à 750 fr. — Brugnons, 500 à 800 fr. — Melons Paris, 2 à 30 fr. la pièce. — Ail, 150 à 200 fr. les 100 kg. — Champignons, 400 à 1.390 fr. — Epinards, 100 à 180 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 80 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 90 à 260 fr. le cent. — Aubergines, 10 à 30 fr. — Artichauts Paris, 25 à 75 fr. — Haricots verts Midi, de » à » fr. — Pois verts Paris, 60 à 140 fr. — Poireaux, 125 à 250 fr. les 100 bot. — Oignons, 80 à 140 fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 80 à 250 fr. le cent. — Amandes vertes, 350 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Prunes, 220 à 280 fr. — Pommes communes, de 100 à 2 0 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 21 au samedi 27 août 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	17 »	14 »	15. 5	7.6	....21....	24 »	12 »	18 »	»
Lundi.....	17 »	14 »	15. 5	6	....22....	31 »	16 »	23. 5	»
Mardi.....	22 »	13 »	17. 5	1	....23....	26 »	15 »	20. 5	»
Mercredi..	22 »	14 »	18 »	0.2	....24....	22 »	16 »	19 »	16
Jeudi.....	19 »	12 »	15. 5	0 8	....25....	20 »	11 »	15. 5	10
Vendredi..	17 »	10 »	13. 5	0.8	....26....	20 »	11 »	15. 5	0.1
Samedi....	20 »	12 »	16 »	»	....27....	25 »	8 »	16. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	18 »	14 »	16 »	0.3	....21....	26 »	12 »	19 »	»
Lundi.....	22 »	15 »	18. 5	3	....22....	29 »	20 »	24. 5	»
Mardi.....	21 »	14 »	17. 5	1	....23....	» »	20 »	» »	»
Mercredi..	16 »	12 »	14 »	10	....24....	28 »	18 »	23 »	»
Jeudi.....	16 »	10 »	13 »	9	....25....	23 »	12 »	17. 5	5
Vendredi..	17 »	9 »	13 »	7	....26....	23 »	13 »	18 »	»
Samedi....	15 »	8 »	11. 5	9.2	....27....	22 »	13 »	17. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	22 »	» »	» »	»	....21....	23 »	11 »	17 »	»
Lundi....	27 »	15 »	21 »	0 2	....22....	27	15 »	21 »	1
Mardi.....	25 »	16 »	20. 5	5	....23....	23 »	14 »	18. 5	9
Mercredi..	18 »	14 »	15 »	44	....24....	18	14 »	16 »	7
Jeudi.....	15 »	9 »	12 »	16 3	....25....	21 »	» »	» »	4
Vendredi..	20 »	11 »	15. 5	3	....26....	20 »	10 »	15 »	0.4
Samedi....	19 »	6 »	12. 5	»	....27....	21 »	6 »	13. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	» »	12 »	» »	3	....21....	18 »	» »	» »	»
Lundi.....	30 »	18 »	24 »	»	....22....	19 »	14 »	16. 5	3
Mardi.....	26 »	18 »	22 »	»	....23....	20 »	13 »	16. 5	0.2
Mercredi..	28 »	16 »	22 »	»	....24....	24 »	» »	» »	»
Jeudi.....	23 »	» »	» »	»	....25....	19 »	11 »	15 »	4.6
Vendredi..	25 »	13 »	19 »	»	....26....	19 »	10 »	14. 5	»
Samedi....	22 »	10 »	16 »	»	....27....	20 »	8 »	14 »	»

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.